ANTENNA FOR FOODIE

写真 福田喜一
スタイリスト 和田裕也
フード chizu
尾身奈美枝
木村遥
片山愛沙子
文 藤井存希

食べ頃を迎えたさつまいもから
燗酒イベントまで、冬のおいしさ再発見。

1/18（水）～1/31（火）

ほくほく♡さつまいも。

秋にかけて収穫したさつまいもは、
ねっとりと甘みを増し、食べ頃を迎えるのは冬。
フードコレクションのイベントにもご注目！

〈リチュエル ル グラン ド ブレ〉
安納芋のサクリスタン
1個 368円
デリ エ ブーランジュリー

定番人気の「サクリスタン」に、甘くてしっとりとした安納芋を練り込んだ、期間限定商品。サクサクの食感を味わって。

〈エディアール〉
さつまいものバルケット
日本製/約縦4×横13×高さ3.5cm/1個
432円
各日15点限り　伊勢丹新宿店限定
プラ ド エピスリー

ファンも多い「バルケットソシス」と同じサクサク食感のクロワッサン生地に、さつまいも餡とさつまいもの甘露煮をのせて焼成。

〈obi-sand byはせがわ〉
蜜焼き芋とあんホイップサンド
1個 783円 伊勢丹新宿店限定
デリ エ ブーランジュリー

人気「食ぱん」専門店〈はせがわ〉が手がけるブランド。蜜焼きいもと粒餡、ホイップクリームを贅沢にサンド。口福な味わい。

1/18（水）～1/24（火）

ほくほく♡ねっとり おいもと私の七日間。

初開催となる「さつまいも」に特化した1週間！　全国の生産者たちが作り上げたこだわりの焼き芋から、職人たちの技術によって進化するさつまいもスイーツ惣菜まで、食べ頃の最盛期を迎える「さつまいも」が勢揃い！

ともに フードコレクション

〈sweet&healthy SAZANKA〉
熟成やきいも
100gあたり 324円

宮崎県田野町で土・水・焼きにこだわって作った甘いやきいもを、独自の熟成方法で糖度50度以上の蜜熟成やきいもに。

〈銀座芋山〉
生しぼりいもモンブラン
1個 1,001円

じっくり火を通して甘みを引き出した「旭甘十郎 紅はるか」と「五郎島金時」を使用。中には芋山特製おいもクリームがたっぷり。

PART.1：1/18（水）～1/25（水）　PART.2：1/28（土）～2/5（日）

今年もショコラの季節が到来！

パリ発のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」の2023年のテーマは「LOVEこそPEACEだ！」。PART1、PART2と2部構成で開催。オンラインでも購入可能なのでWEBサイトを要チェック。

三越伊勢丹オンラインストア　サロン・デュ・ショコラ2023情報ページ
https://www.mistore.jp/m/sdc

本館6階 催物場

※1月18日（水）と28日（土）は、エムアイカード会員特別ご招待日となります。
※開催時間：午前10時～午後8時（各パートの最終日は午後6時に終了）

詳しくはこちら